

Małgorzata Karpińska

"Kapustnik" versus ostrygi : kulinarne tęsknoty emigrantów polistopadowych

Przegląd Historyczny 102/4, 715-732

2011

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

„Kapustnik” *versus* ostrygi. Kulinarne tęsknoty emigrantów polistopadowych

Najpewniej tylko nieliczni z wojskowych i polityków decydujących się na emigrację po klęsce powstania listopadowego mieli świadomość, że niebawem staną się bohaterami „mitu ocalenia”¹. Dla większości była to decyzja spontaniczna, a troszczono się głównie o sprawy najprostsze: pozostającą w kraju rodzinę czy zapotrzebowanie w środki do życia. Te łągodziła wspólnota tułaczey drogi — większość opuszczała kraj w mniejszych lub większych grupkach. Wierzano także, że emigracja będzie krótka, a rychły kolejny zryw powróci wychodźców na „ojczyzny łono”. Wyjazdowi towarzyszyły jednak przygnębienie i lęk przed nowym, nieznanym doświadczeniem². Taki stan umysłów wiązał się z dylematami i obawami najbardziej codziennymi, ogniskując się w symbolicznym a powszechnie zrozumiałym strachu przed obcym „gorzkim, drogim” chlebem. Tak Seweryn Goszczyński opisywał wspólne obawy przepowiadając też, wbrew powszechnym nadziejom, „my tu nieprędko pić i jeść będziemy!”³ Inny anonimowy poeta z lękiem przepowiadał „tułaczy chleb”⁴.

Oczywiście, ów „obcy chleb” był figurą stylistyczną. Tymczasem już następnego dnia po przekroczeniu granicy emigranci doświadczyli wielu nowości, także kulinarnych. Na terenie większości krajów niemieckich, polskich emigrantów przyjmowano entuzjastycznie, często organizując na ich cześć uczty, suto zakrapiane alkoholem⁵. Gościnność była tak duża, że jedną z kolumn we Frankfurcie

¹ A. Witkowska, *Wielkie stulecie Polaków*, Warszawa 1987, s. 51.

² Taki nastrój opisał m.in. J. Bartkowski, *Wspomnienia z powstania 1831 r. i pierwszych lat emigracji*, oprac. E. Sawrymowicz, Kraków 1966, s. 145 i I. Domejko, *Pamiętniki (1831–1838)*, wyd. J. Tretiak, Kraków 1908, s. 39.

³ S. Goszczyński, *Wyjście z Polski*, [w:] *Biblioteka Klasyków Polskich*, pod red. T. Piniego, t. IV: *Dzieła zbiorowe Seweryna Goszczyńskiego*, wyd. Z. Wasilewski, Lwów 1904, s. 44. Wiersz ten powstał na noclegu przed przekroczeniem granicy pruskiej.

⁴ J. F. Zieliński, *Wspomnienia z tułactwa*, wyd. E. Wróblewska, Warszawa 1989, s. 75.

⁵ Ibidem, s. 101–102; J. Bartkowski, op. cit., s. 142–146; J. A. Potrykowski, *Tułactwo*

nad Menem uraczono wystawnym obiadem w domu publicznym. Zarówno przybytek, jak posiłek były „prawdziwie królewskie”. Pito i jedzono w towarzystwie pań tego zakładu ubranych symbolicznie–patriotycznie w białe suknie przepasane amarantowymi wstęgami. Były tańce, śpiewanie „Mazurka Dąbrowskiego” i „Poloneza Kościuszki”, a potem damy zapewniły emigrantom satysfakcjonujące sam na sam⁶.

Tak gorące powitanie nie należało do rzadkości, a jednak pierwsze doświadczenia, przynajmniej kulinarne, dla wielu Polaków nie były zachęcające⁷. W Czechach emigranci krytykowali zwyczaj nieskrobania ryb przed podaniem na stół⁸, w Prusach wszystkie potrawy wydawały się im słodkie⁹, a w Alzacji zdumiewało picie kawy z „głębokiego talerza” z podrobionym do niej chlebem¹⁰. We Francji raziły zbyt gęste i słodkie zupy, omlety z zieleniną oraz kolejność i sposób podawania dań. Krytykowano nazbyt częste przygotowywanie pieczeni na rożnie, a zupełnie nie do zaakceptowania było jądanie sałaty jako oddzielnego dania¹¹. Trudno było się też przyzwyczaić do oliwy, tęskniono do masła¹². Zdecydowanie nie podobał się obyczaj późnych obiadów¹³. We francuskim jadłospisie pojawiały się też pokarmy nieznanne czy odstręczające¹⁴. Z rezygnacją godzono się jeszcze na nabiał i warzywa, choć podkreślano deklasujący polskich wojskowych charakter tych produktów. Jedzenie takie, wedle emigrantów, z istoty swej przynależne było pasterzom¹⁵.

Polaków we Francji. Dziennik emigranta, cz. I, Kraków 1974, s. 56–57; M. Mochnacki, *Dziela*, t. I: *Listy*, Poznań 1863, s. 11. Tylko w Prusach nastroje i przyjęcie było często odmienne.

⁶ J. A. Potrykowski, op. cit., t. I., s. 71–75.

⁷ Droga na emigrację nie miała, mimo częstych pozorów, nic z radosnego doznania zderzenia z inną kulturą, stąd zapewne częste nieufne i niechętnie postawy cf. K. Leńska–Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010, s. 65n.

⁸ W. Darsz, *Pamiętnik emigranta*, przygotował do druku, wstęp i przypisy A. Ryńkowska, Wrocław 1953, s. 19.

⁹ S. Konarski, *Dziennik z lat 1831–1834*, przygotowali do druku B. Łopuszański i A. Smirnow, Wrocław etc. 1973, s. 50.

¹⁰ W. Szokałski, *Pamiętniki*, wyd. R. Wierzbicki, „Archiwum Historii i Filozofii Medycyny”, t. II, 1925, z.1, s. 109. Chodziło zapewne nie tyle o głęboki talerz, ale o używaną powszechnie do dziś miseczkę zw. *boule*.

¹¹ W. Darsz, op. cit., s. 39.

¹² J.F. Zieliński, op. cit., s. 157; M. Mochnacki, op. cit., s. 13.

¹³ M. Mochnacki, op. cit., s. 62 i 103.

¹⁴ O odmienności kulinarnej rzeczywistości Rzeczypospolitej i Francji cf. J. L. i M. Flandrin, *Regards occidentaux sur les banquets de Pologne aux XVIIe, XVIIIe et XIXe siècles*, [w:] *Między polityką a kulturą*, red. C. Kukło, Warszawa 1999, s. 307–317.

¹⁵ Ibidem, s. 77. W *Panu Tadeuszu* pojawia się duża różnorodność nazw potraw, warzyw i owoców spożywanych w Soplicowie. Z serów jest jednak tylko twaróg, co potwierdza taki właśnie stosunek szlachty do nabiału. Cf. M. Gięgielewicz, *Gastronomia Mickiewicza i jej rodowód literacki*, [w:] *Adam Mickiewicz. Księga w stulecie zgonu*, Londyn 1955, s. 399.

Z odrazą natomiast większość reagowała na propozycje jedzenia mięczaków¹⁶ czy baranich nóżek¹⁷.

Dla wielu emigrantów było to pierwsze w życiu doświadczenie z nową, inną kulturą. Poza granice ziem polskich podróżowali wcześniej nieliczni. Trudno nie dostrzec, że ten pierwszy kontakt wywoływał u wychodźców odruch porównywania i przyspieszonego definiowania własnej tożsamości, także kulinarnej. Polacy w świat wyruszyli z ukształtowanym gustem, przyzwyczajeniami dietetycznymi i wyobrażeniami o charakterze i wartości określonych posiłków¹⁸. Dla większości z nich to, co jadali w domu, w kręgu sąsiedzkim czy rodzinnym, zlewało się w synonim pojęcia kuchni polskiej. Pojęcie to należało do kategorii, którą można określić mianem „kuchni w umyśle”¹⁹. Dotyczyło bowiem nie jakiegoś ustalonego kanonu, ale raczej dość indywidualnego wyobrażenia i przekonania o narodowych korzeniach różnych potraw, czasem zupełnie niezależnie od stanu faktycznego. Zabieg ten sprzyjał spłaszczaniu regionalizmów i odwoływaniu się do elementów kuchni plebejskiej.

Pojęcie polskiej kuchni narodowej wyraźnie kształtowało się na przełomie XVIII i XIX w. w atmosferze narastającego lęku wobec ekspansji „nowego”. Pisał o tym obdarzony szczególną wrażliwością Jędrzej Kitowicz²⁰. Narastało przekonanie o ekspansji kuchni francuskiej, także jako pochodnej bardziej generalnego zjawiska rozprzestrzeniania się francuskich wzorców kulturowych w osiemnastowiecznej Europie, wzmocnianego pojawieniem się fali emigrantów po rewolucji 1789 r. Zajmowali oni często posady kucharzy w domach magnatów i majątnych szlachciców²¹. Wprowadzali, nie bez oporu, nowe potrawy i mody kulinarne²².

¹⁶ J. N. Janowski, *Notatki autobiograficzne*, Wrocław 1950, s. 478. Zabawny opis „przyuczania” do jedzenia ostryg braci Kamila i Maurycego Mochnačkih w: M. Mochnački, op. cit., s. 73.

¹⁷ J. N. Janowski, op. cit., s. 344.

¹⁸ Trzeba tu dodać, że wspólnota emigracyjnych opinii w kwestiach kulinarnych i odwoływanie się do podobnych tradycji w tej mierze wiązało się z dość jednolitym składem stanowym tej grupy. Większość wychodźców wywodziła się bowiem ze szlachty. Prusacy bardzo utrudniali wyjazd żołnierzom i podoficerom. Nielicznym tylko udało się przedostać do Francji i Anglii, przeważnie przy pomocy podstępu np. podawali się oni za służących oficerów.

¹⁹ W. Reinhard, *Życie po europejsku. Od czasów najdawniejszych do współczesności*, tłum. J. Antkowiak, red. nauk. W. J. Burszta, Warszawa 2009.

²⁰ J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, oprac. R. Pollak, Wrocław etc., 1970, s. 418–438.

²¹ O wpływie kuchni francuskiej cf. E. Kowicka, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Warszawa 1989, s. 136–137.

²² Francuskich kucharzy zatrudniano w rodzinnym domu Henrietty z Działyńskich Błędowskiej (eadem, *Wspomnienia z lat 1794–1832*, oprac. K. Kostenicz i Z. Makowiecka, Warszawa 1960). Byli oni przyuczani, by „ani z krwią mięsiwa nie dawali, ani zwierzyny *faisandée*, czyli nieświeżej. Jeden z tych kuchmistrzów (służył wpierw u króla westfalskiego) brzydził nas podając na stół zającą całego z główką i cielęcą głowę nie rozkrawaną” s. 101.

Niechęć do kulinarnych nowinek przebija z felietonów warszawskiego „Motyla”, stosującego w tej materii dość pioniersko pojęcie „gustu narodowego”. Obca kuchnia była tu wyszydzana i poniżana, jako promująca „ropuchy i ślimaki w pasztecie, sosem z przegniłych serów zaprawione”²³. Pojawiały się tam także potrawy określane jako narodowe: barszcz i kapusta.

Drugim komponentem kulinarnego doświadczenia, z jakim opuszczali kraj emigrujący powstańcy, była szlachecka kultura obfitości²⁴. Zdarzały się oczywiście braki w pożywieniu — szczególnie dramatyczne były w czasie wojen i przemarszów wojsk, ostatni raz w 1813 r. Nie zawsze syci byli studenci²⁵ czy wojskowi w kampanii roku 1831²⁶. Generalnie jednak szlacheckie domy nie znały głodu, a mięso nie było szczególnym luksusem, ale normą; jadano je poza postem codziennie, nawet kilka razy dziennie, obficie i najlepsze kawałki²⁷. Wychowany w takim kulinarnym doświadczeniu Maurycy Mochnacki dopiero we Francji dostrzegł, że ludzie mogą buntować się nie tylko walcząc o idee, ale także, by nie umrzeć z głodu. Nic dziwnego, że Polska jakiej doświadczył jawiła mu się „jak Eden w porównaniu z tą bogatą Francją”²⁸.

Na emigracji wychodźcy szybko odczuli narastające poczucie obcości. Przeważnie nie znali języka i obyczajów. Większość nie starała się szukać pracy czy kształcić, nie pragnęli asymilacji wierząc, że są na obczyźnie tylko na krótko²⁹. Przemownym doznaniem była tęsknota, gwałtowne poczucie utraty własnej wartości, chaos moralny³⁰. Wygnani doznawali „jaskółczego niepokoju”, za Juliuszem

²³ „Motyl”, nr 24 z 15 sierpnia 1828. Motyw oskarżeń „obcych” o jądanie pokarmów zakazanych, stanowiących tabu czyli niejadalnych jest zjawiskiem dość typowym cf. F. F e r n á n d e z – A r m e s t o, *Wokół tysiąca stołów*, przeł. J. J a c k o w i c z, Warszawa 2003, s. 243–244.

²⁴ Rozważania te dotyczą oczywiście tylko emigrantów o szlacheckich korzeniach, oni jednak stanowczo dominowali w tej grupie. Jadłospis chłopski był ciągle jeszcze monotony i ubogi w mięso i znacznie różnił się od szlacheckiego. Cf. D. K a ł w a, *Polska doby rozbiorów i międzywojenna*, [w:] *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, red. A. C h w a l b a, Warszawa 2004, s. 272.

²⁵ A. W i t k o w s k a, *Rówieśnicy Mickiewicza. Życiorys jednego pokolenia*, Warszawa 1998, s. 87–110.

²⁶ *Historia kultury materialnej w zarysie*, t. V: *Od 1795 do 1870 roku*, pod red. E. K o w e c k i e j, Wrocław 1976, s. 381.

²⁷ *Ibidem*, s. 348–349, 377–380. Rzeczywistość kulinarną tej epoki znamy głównie przez pryzmat opisów uczt, co oczywiście zniekształca nasz ogląd. Generalnie jednak rzeczywistość szlacheckiego domu była dostatnia w jedzenie, także mięso.

²⁸ M. M o c h n a c k i, op. cit., s. 146.

²⁹ O różnych aspektach problemów życiowych emigrantów cf. A. W i t k o w s k a, *Cześć i skandale. O emigracyjnym doświadczeniu Polaków*, Gdańsk 1997.

³⁰ Spora część emigrantów szybko namiętnie grała w karty, a także stała się wyszukanymi koneserami płatnej miłości cf. M. K a r p i ń s k a, *Kobiety Wielkiej Emigracji — próba portretu socjologicznego*, [w:] *Kobiety i procesy migracyjne*, pod. red. A. C h l e b o w s k i e j, K. S i e r a k o w s k i e j, Warszawa 2010, s. 47–60.

Słowackim określając tak to szczególne poczucie zagubienia i braku celu³¹. Uczuć nie usiłowano ukrywać, ówczesna moda pozwalała, a nawet zachęcała do odsłaniania ich bez specjalnego skrepowania. Stabilizacji emocjonalnej nie sprzyjała też wszechobecna nuda, skutkująca swarami politycznymi, pojedynkami czy szulerką. Z tego gwałtownego pogorszenia nastrojów, w beznadziejności i bezczynności, chętnie leczono się alkoholem. Szymon Konarski w swym dzienniku pierwszych lat emigracji zapisał z rzadką u niego w owym czasie trzeźwością: „Przy śniadaniu, prócz karanego wina [tj. butelki, którą jako karę fundował spóźniający się na posiłek — M. K.], wypiliśmy 7 butelek *vin d’Artois*. Dlaczego? Bo cóż robić? Czym się zająć? — do Oborskiego, gdzie znów pić trzeba było. Nadszedł obiad — pić. Po obiedzie z Kamińskim do Rafaczyńskiego — znowu pić. Powiadam, że niech broń Boże, człowiek puchliny wodnej dostanie, a rurkę do pompowania wkręca, same wino z brzucha wytoczyliby”³².

Dużo pili i inni³³. Na Świąconym 1841 r. emigranci „podług zwyczaju i charakteru narodowego szumieli, podochocili sobie porządnie” — bowiem jak zapisał doświadczony Niemcewicz: „byle się Polacy zebrali, a był choć grosz w kieszeni natychmiast dawaj wina i zapominają troski”³⁴. Także „i damy wypijały jak my”³⁵. Słynne improwizacje Adama Mickiewicza zazwyczaj poprzedzane były licznymi toastami³⁶. Zapewne więc nie tylko poetyckie doznania, ale i kolejne wychyłane kielichy przyczyniły się do tego, że właściwie nikt nie zapamiętywał nawet sensu improwizacji, jako że „słuchacze więcej nieszczęściem mieli wina w czubach niż nabożeństwa w duszach”³⁷. Nic dziwnego, że ascetycznemu alkoholowo Słowackiemu wyrwało się zaskakujące poetyckie marzenie „Improwizować (ale nie przy szklance)”³⁸.

Także pobożny Seweryn Goszczyński nawet w zapaści finansowej, gdy jadał na obiad tylko bułkę, wśród niezbędnych wydatków umieszczał jednak „karafinkę wódki”³⁹. W tym wypadku zresztą wódka była nie tylko sposobem na oderwanie

³¹ J. Tański, *Wspomnienia z wygnania*, Kraków 1881, s. 1.

³² S. Konarski, op. cit., s. 119. Krótkie i bolesne przerwy w picu przynosiła jedynie kuracja na rzeżączkę, czyli jak to określał Konarski, „wiewióra warszawskiego”. Zgodnie z zaleceniem lekarza nie można było wówczas pić alkoholu (ibidem, s. 198).

³³ Cf. m.in. P. Kopczyński, *Dziennik (od 2.V.1831 do 4.VII.1834)*, Biblioteka Polska w Paryżu (dalej BPP), rkps. 413, k. 278; J. A. Potrykowski, op. cit., t. I, s. 178.

³⁴ J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1839–1841*, red. I. Rusinowa, Pułtusk 2008, s. 406.

³⁵ Ibidem, s. 359.

³⁶ W. Mickiewicz, *Żywot Adama Mickiewicza*, Poznań 1894, t. III, s. 30.

³⁷ Ibidem, s. 46.

³⁸ J. Słowacki, *Podróż na wschód. Wyjazd z Neapolu*, [w:] idem, *Dzieła wszystkie*, pod red. J. Kleina, t. IX, Wrocław 1956, s. 24. O niezbyt trzeźwych improwizacjach cf. m.in. L. Libera, „Wszyscy byli jak najzupełniej trzeźwi...”. *Kilka uwag o improwizacjach Mickiewicza*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław 1998, s. 150–157.

³⁹ S. Goszczyński, *Dziennik Sprawy Bożej*, oprac. Z. Sudolski, Warszawa 1984, t. I, s. 532.

się na chwilę od smutnej, szarej rzeczywistości, ale też dostarczała kalorii i rozgrzewała choć na chwilę w zimne dni⁴⁰. Zalety trunków doceniali wszyscy, także najszacowniejsi członkowie emigracyjnej wspólnoty — deputowany Walenty Zwierkowski zachwycony zaletami sauterne’a⁴¹, czy poseł Kantorbery Tymowski, który na cześć stanu zamroczenia alkoholowego napisał nawet po łacinie zabawnie uroczysty list do Walerego Wielogłowskiego⁴².

Drogą wyjścia z takiej zapaści było wyraźne określenie własnej tożsamości. Smutna rzeczywistość nastrojała raczej do spoglądania wstecz; definiowania się przez doświadczenia przeszłości, przez oznaczenie się w Ojczyźnie. Tak rodził się dumny mit strażników narodowej tożsamości. W niej to smak i zapach Polski uznano za elementy ważne i doceniane przez większość wspólnoty⁴³. Mityczną Ojczyznę odszukiwano w politycznych rozrachunkach, ale także w zmysłowych doznaniach — w dotyku przedmiotów z Polski⁴⁴, widoku jarzębinowego drzewka sadzonego przez Mickiewicza na podwórkach jego kolejnych emigracyjnych domów⁴⁵, we wspomnieniu bab wielkanocnych, które usiłował bez specjalnego powodzenia piec Słowacki w Szwajcarii⁴⁶, wreszcie w nieustannej pogoni Mickiewicza za rydzami⁴⁷. Dla wszystkich zaś w smaku barszczu, pierogów czy bigosu. „Jak to miło jest spotkać się ze swoimi i przy barszczu i husarskiej pieczeni, rozmawiać o dawnych czasach, zapomnieć na chwilę nieszczęść dzisiejszych” — to wyznanie przekonuje, że kulinarna podróż w przeszłość i do kraju zarazem zrozumiale umacniała tożsamość wszystkich i to bez konfliktów⁴⁸. Kuchnia stała się nośnikiem wartości narodowych. Przywiązanie do swojskich smaków nie znało barw politycznych, rang i stanowisk. Rozrzewniało wszystkich. Nawet znany z ascetycznego sposobu życia Joachim Lelewel, który przechwalał się, że „od przesądu obiadowego” od-

⁴⁰ Niedogrzanie było stałym elementem tułaczego życia. Skromne ubranie, niedożywienie i oszczędzanie na opale przyczyniało się do bardzo częstego odczucia zimna cf. W. Szokałski, op. cit., t. II, s. 130.

⁴¹ J. Lelewel, *Listy do rodzeństwa pisane*, oddział pierwszy, t. II, Poznań 1879, s. 169.

⁴² K. Tymowski, *Listy krajowe i emigracyjne*, wyd. E. Z. Wichrowska, Warszawa 1999, s. 55–58. Tymowski, dawny żołnierz napoleoński był zresztą wielkim smakoszem — pasibrzuchem jak się wówczas mówiło, autorem zabawnej *Ody do brzucha*. Wyraził w niej marzenie by dla radości i satysfakcji brzucha nastąpiła „przyjaźń ścisła/ Sekwana z Wisłą”.

⁴³ K. Łeńska-Bąk, *Kulinaria i dyskurs tożsamości*, [w:] *Polacy o sobie. Współczesna autoreflexja: jednostka, społeczeństwo, historia*, pod red. P. Kowalskiego, Łomża 2005 s. 173–191.

⁴⁴ J. Słowacki (*Pamiętniki: Listy do matki i rodziny*, Lwów 1913, s. 70) tęsknił za dotykami koszul z Polski, które mu się niestety wydarły.

⁴⁵ M. Gorecka, *Wspomnienia o Adamie Mickiewiczu opowiedziane najmłodszemu bratu*, Kraków 1897, s. 39.

⁴⁶ J. Słowacki, *Pamiętniki: Listy do matki*, s. 70, 72, 74, 92.

⁴⁷ A. Mickiewicz, *Dzieła*, t. XV: *Listy*, cz. 2, 1830–1841, Warszawa 2003 s. 336, 595–596, 607, 674.

⁴⁸ J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1837–1838*, oprac. I. Rusinowa, Pułtusk 2006, s. 17.

szedł i zadowala się „frykadellą przy chlebie”⁴⁹, miał swą swojsko–kulinarną tęsknotę. Był nią kawior. W 1857 r., gdy dostał od Karola Sienkiewicza słoiczek tego drogiego przysmaku i przez niedyskrecję posłańca został zmuszony do podzielenia się rarytasem z przyjaciółmi, skarżył się nostalgicznie: „Na Wołyniu to nieraz na śniadanie pałaszowała się doza taka, a tu teraz z udziału zatrzymanego dla siebie, dotąd po trochu podniebienie łechcę”⁵⁰.

Emigrację popowstaniową stanowili w przeważającej części mężczyźni. Rzadko który z nich potrafił gotować. Skromne fundusze na życie czerpano przede wszystkim z wypłacanego co miesiąc wsparcia rządu francuskiego; traktowano je jako żołd⁵¹. Początkowo stołowano się przeważnie w zajazdach czy na kwaterach, abonując posiłki na cały miesiąc, co było rozwiązaniem najtańszym i najpraktyczniejszym, ale niekoniecznie najbardziej satysfakcjonującym⁵². Polaków zdumiewały we Francji skromne wielkości serwowanych porcji, tak, że „zawsze jednak wielka próżnia w żołądku zostaje”⁵³. Z reguły natomiast nie oceniano smaku potraw, zapewne więc nie wzbudzały zachwyty⁵⁴. Tymczasem pojawienie się możliwości zjedzenia polskiego posiłku było wydarzeniem odświętnym, godnym odnotowania. Tak więc w lutym 1833 r. Szymon Konarski zapisał: „Zrazy polskie pierwszy raz”⁵⁵, a Joachim Lelewel w liście do brata uznał za ważne napisać: „Dziś idę na śniadanko polskie”⁵⁶. Zaś sędziwy Niemcewicz zanotował z entuzjazmem: „Byłem potem na barszczu i zrazach z kaszą u państwa Wołowskich, miłsze te potrawy ojczyste nad wszystkie przysmaki francuskie”⁵⁷. Wyraźnie potrawy polskie nabierały

⁴⁹ *Korespondencja Joachima Lelewela z Karolem Sienkiewiczem*, Poznań 1872, s. 19.

⁵⁰ *Ibidem*, s. 13. Kawior, który trudno z dzisiejszej perspektywy uznać za przysmak polski, był zwyczajnym zakupem szlachty wołyńskiej wracającej z kontraktów kijowskich i tym samym kojarzył się z domem i wspomnieniami dzieciństwa i młodości, cf. T. T. Jeż (*Z. Miłkowski*), *Od kolebki przez życie. Wspomnienia*, wyd. A. Lewak, t. I, Kraków 1936, s. 74.

⁵¹ Cf. *I. Domejko*, op. cit., s. 104.

⁵² Np. Szymon Konarski (op. cit., s. 102 i 110) miał początkowo żołdu 84 franków miesięcznie. Zapisał się do księgi stołujących w „Café Fanguy”. Za obiad i kolację płacił tam miesięcznie 30 franków.

⁵³ *Ibidem*, s. 110. Na małe porcje w restauracjach we Francji skarżył się też J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1835–1836*, wyd. I. Rusinowa, Warszawa 2005, s. 260 i 310. Podobnie M. Mochnaccki, *Dziela*, t. I *Listy*, s. 102.

⁵⁴ S. Konarski (op. cit., s. 217) zapisał zgoła: „Obiad »Pod Leopoldem« świński”. Oczywiście nie zawsze tak było, wśród emigrantów byli i prawdziwi smakosze potrafiący docenić także wyborny smak francuskiej kuchni, cf. J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1837–1838*, s. 224.

⁵⁵ *Ibidem*, s. 170

⁵⁶ J. Lelewel, op. cit., s. 137–138.

⁵⁷ J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1835–1836*, s. 257. O rozczuleniu Niemcewicza, wyjątkowego antysemitę, świadczy pominięcie tym razem wyzwiska „neofitów”, którego nie szczędził zazwyczaj Wołowskiemu. Jednocześnie Niemcewicz jako jeden z nielicznych nie najgorzej oceniał kuchnię francuską, ale polską zawsze przedkładał nad wszelkie obce smaki.

na emigracji szczególnego, odświętnego znaczenia i wyjątkowej wartości, radując nie tylko podniebienie, ale i duszę⁵⁸.

Z czasem najpopularniejszą formą organizowania codziennego wyżywienia samotnych emigrantów, zarówno we Francji, jak w Anglii, stał się tzw. menaż. Grupa kilku wychodźców łączyła swe skromne fundusze i decydowała na wspólne gospodarstwo. Dawało to oczywiście oszczędności oraz pozwalało komponować *menu* zgodnie z upodobaniami kulinarnymi. Jednak problemów nastęrczało wyszukanie kogoś odpowiednio kwalifikowanego do gotowania dla wspólnoty. W emigracyjnej społeczności niewielu było służących czy choćby żołnierzy, którzy potrafili znacznie lepiej radzić sobie w kłopotach dnia codziennego — gotowali, robili zakupy, a nawet uprawiali małe ogródki⁵⁹. Wyjątkowe więc szczęście miał menaż w Poitiers — jego członkiem był niejaki Kozyński, zawodowy kucharz Tyszkiewiczów z Litwy. To dzięki niemu „na śniadanie bywały często zrazy zawijane z kaszą gryczaną czy tatarczaną, sporym kawałkiem chleba i niewielka szklanka wina”⁶⁰. W innych wspólnotach obowiązkami dzielono się solidarnie. Przysparzało to zresztą problemów, bo nie wszyscy potrafili przygotować dla kilkunastu osób posiłek składający się „z zupy, tj. krupniku, kapuśniaku albo barszczu z kawałkiem wołowiny albo wieprzowiny”. Kłopotów dostarczały już same zakupy czy niesolidność kuchcików⁶¹. Dla uniknięcia problemów często więc angażowano kobietę do gotowania, dając pracę niejednej Francuzce. I tak w Tuluzie w 1836 r. piętnastu polskich emigrantów zatrudniało kobietę, która „nauczyła się wszystkich potraw polskich: zrazy, pierogi, barszcz, kapuśniak, jadalśmy prawdziwie po polsku [...] Wyprawialiśmy święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, wszystko zwyczajem polskim”⁶². Podobnie postępowało wielu emigrantów⁶³. Oczywiście zdarzały się i problemy. Mieszkający w Wersalu poseł Józef Zienkiewicz przysposobił wprawdzie do gotowania litewskich potraw swą gospodynię i jej córkę, ale często: „gniewał się na uchybienia w potrawach popełniane”⁶⁴.

Pojawiały się też formy pośrednie między menażem a restauracją. Taki udany eksperyment podjął niejaki Szulc w Levroux (dep. Indre). Prowadził tam przy pomocy polskiego kucharza lokal, w którym za skromną opłatą stołowało się 50 emigrantów, głównie z Litwy. Na potrzeby kuchni kiszono kapustę, a nawet hodowano

⁵⁸ Stąd zapewne podkreślano polski jakoby charakter nawet najzwyczajszych potraw: np. Niemcewicz nigdy nie używa określeniu bulion czy rosół tylko zaznacza „rosół polski”.

⁵⁹ M. Mochacki, op. cit., t. I, s. 264.

⁶⁰ J.N. Janowski, op. cit., s. 527–528.

⁶¹ Dowcipnie swe „kucharzenie” w siedemnastoosobowej wspólnotcie w Londynie opisał J. Bartkowski (op. cit., s. 251–256), który *notabene* już wcześniej, zarówno w domu, jak w drodze na emigrację miał pewne doświadczenie kulinarne.

⁶² J. Grabowiecki, *Moje wspomnienia w emigracji od roku 1831 do 1854 spisane w Marsylii*, przygotowała do druku, wstęp i przypisy E. H. Niecowa, Warszawa 1970, s. 85.

⁶³ J.N. Janowski, op. cit., s. 462 i 546.

⁶⁴ J. Słowacki, *Pamiętniki: Listy do matki*, s. 37.

barany i wieprze. Jadano tam tradycyjnie, na stole często gościł kapuśniak i krupnik⁶⁵. Z czasem wspólnoty rozpadały się, emigranci zaczęli wtapiać się w społeczność francuską i angielską, menaż więc zanikał.

Nieco inaczej wyglądało doświadczenie kulinarne Polaków zamieszkałych w Paryżu. Większość emigrantów stołowała się tu poza domem. Z koniecznej oszczędności nie wynajmowano bowiem samodzielnych mieszkań, ale tzw. *maison meublée*, bez kuchni, najwyżej z kuchenką tzw. fajera, do podgrzania dostarczonych z traktierni potraw⁶⁶. Ale wiemy, że Wiktor Szokalski, obrotny i dobrze mówiący po francusku, potrafił nawet w takich warunkach sam przyrządzać smaczne posiłki. Befsztyki smażył na kominku, kupował też gotowe, tylko do podgrzania potrawy, sprzedawane m.in. przez *Compagnie Hollandaise*⁶⁷. Inni jednak stołowali się na mieście⁶⁸. Paryż obfitował wówczas w rozliczne restauracje, traktierne i gospody. Oferowały one wyrafinowane, eleganckie posiłki za horrendalne ceny, ale też tanie, skromne obiady. Jedząc te najtańsze można było „także natrafić zębem na pazurek koci”⁶⁹. Wątpliwości budziła też świeżość posiłków. W Palais Royal działał elegancki lokal, w którym za bardzo niską cenę podawano obiady z dobrych restauracji tylko, że kilkudniowe⁷⁰. Źle było też w najtańszych traktierniach — Wiktor Szokalski skarżył się, że pierwszego dnia koledzy—emigranci zaprosili go do „jakiejś nikczemnej gargoty” gdzie dano mu „zepsute mięso zachlorowane”⁷¹. W innej popularnej traktierni serwowano zaś baranie nóżki, co wychowani w przesyte mięsnym Polacy odrzucali z komentarzem: „Ależ to daje się tylko chartom lub innym psom myśliwskim, nie ludziom do jedzenia”. Taką reakcję „paniczów” zanotował demokrat, chłopski syn Jan Nepomucen Janowski. Nie bez złośliwej satysfakcji pisał, że z czasem pałaszowali jednak i te specjały radując się ich niską ceną⁷². W wielu tanich restauracjach paryskich raził też brud, wrzawa oraz ponure,

⁶⁵ P. K o p c z y ń s k i, op. cit., k. 280. Podobnie usiłowała zarabiać na utrzymanie p. Zaliwska w Brukseli. Tu jednak „pozarywali ją stołownicy do 700 franków” i musiała interes zamknąć. J. L e l e w e l, op. cit., t. II, s. 96–97.

⁶⁶ Mieszkająca tak J. Z a m o y s k a (*Wspomnienia*, oprac. M. C z a p s k a, Londyn 1961 s. 151) zanotowała: „kuchnia jakby duża szafa, do najwyższego stopnia niewygodna”. Cf. też J. U. N i e m c e w i c z, *Dzienniki 1837–1838*, s. 121.

⁶⁷ W. S z o k a l s k i, op. cit., s. 118.

⁶⁸ O takim prowadzeniu gospodarstwa świadczy m.in. brak garnków w spisach ruchomości emigranckich cf. Załącznik do dziennika. Listy, papiery i pisma Piotra Kopczyńskiego, BPP, rkp. 413, k. 41–42. W spisie figurują natomiast talerze i szklanki.

⁶⁹ K. F r a n k o w s k i, *Moje wędrówki po obczyźnie. Paryż*, wyd. J. O d r o w a ż – P i e n i a ż e k, t. II, Warszawa 1973, s. 58. Podobnie J. U. N i e m c e w i c z, *Dzienniki 1839–1841*, s. 405.

⁷⁰ Stołujący się tam J. S ł o w a c k i szybko odczuł negatywne skutki takiego jedzenia (idem, *Pamiętniki: Listy do matki*, s. 40). Ten sam lokal opisała Łucja z Giedroyciów Rautenstrauch, *Wspomnienie moje o Francji*, Kraków 1839, s. 106–109.

⁷¹ W. S z o k a l s k i, op. cit., s. 114. Na podobne praktyki narzekał M. P o d c z a s z y ń s k i, cf. M. M o c h n a c k i, op. cit., t. I, s. 102.

⁷² J. N. J a n o w s k i, op. cit., s. 344.

zatłoczone, pełne dymu wnętrza⁷³. Po wyjeździe do Szwajcarii Słowacki zanotował: „dziękuję Bogu, że się od paryskich traktyerów wyzwolił i czuje, że mi to daleko lepiej na zdrowiu”⁷⁴.

Mniej szczęśliwi, pozostający w Paryżu, w poszukiwaniu taniej i odpowiadającej polskiemu gustowi jadłodajni przemierzali znaczne odległości. Szczególnie dobrą opinię wśród Polaków miał lokal Steinhausera⁷⁵ oraz inny przy Pont Neuf, należący do pewnego Alzatzczyka. Chwalono niewygórowane ceny, a „amatorowie surowej kapusty lub gotowanej z kiełbasą mogli się tam uraczyć, jednak ani kapusta, ani kiełbasa u tego Niemca nie były smaczne jak u nas w Polsce”⁷⁶. A więc w biedzie i poniżeniu dnia codziennego znajoma kuchnia syciła i poprawiała nastrój — oto kapustę w Polsce jada się lepszą niż u Niemca, nawet w Paryżu! Bo przecież, „jeżeli w czembądź od żadnego w świecie narodu nie stoimy niżej, to niezawodnie w kucharstwie” — pisał budując poczucie dumy narodowej przy pomocy kuchni Stefan Witwicki⁷⁷. Niezależnie od smaku potraw ważna była też wspólnota stołu, dzielenie go z bliskimi rodakami⁷⁸.

Zamiłowanie Polaków do znanych z kraju smaków przyczyniło się do powstania w Paryżu przynajmniej trzech lokali przeznaczonych dla klienteli emigracyjnej⁷⁹. Pierwszym, najbardziej oficjalnym było Towarzystwo Polskie zwane potocznie Klubem Polskim. Działał on od 1837 do 1848 r. Miał charakter elitarny i regulamin typowy dla klubu: obowiązywało wpisowe, zasada członków wprowadzających, zakaz wstępu dla kobiet (z wyjątkiem wieczorów świątecznych) oraz prowadzenia dyskusji politycznych. Klub uważany był za instytucję arystokratyczną, co oczywiście ograniczało krąg odwiedzających. Znajdował się w nim bilard, bufet i restauracja, oferowano w niej polskie *menu*. Jego członkami byli: Chopin,

⁷³ J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1835–1836*, s. 13. Podobnie restauracje paryskie opisywał Z. Krasiński, *Listy do Delfiny*, wyd. Z. Sudolski, t. I, Warszawa 1975, s. 88 oraz I. Domejko, op. cit., t. I, s. 88.

⁷⁴ J. Słowacki, *Pamiętniki: Listy do matki*, s. 50.

⁷⁵ Jadano tamże za 30 franków miesięcznie. Z lokalu korzystali m.in. bracia Mochnacy, M. Podczaszyński, B. Jański (idem, *Dziennik 1830–1839*, oprac. A. Jastrzębski, Rzym 2001, s. 111 na stronie www.biz.xcr.pl/files/dziennik_janskiego.pdf; oglądanej 27 kwietnia 2011).

⁷⁶ J. N. Janowski, op. cit., s. 344; podobnie: B. Jański, op. cit.; s. 135, L. Gadoń, *Wielka Emigracja w pierwszych latach po powstaniu listopadowym*, wstęp M. Kukiel, Paryż 1960, s. 198.

⁷⁷ S. Witwicki, *Wieczory pielgrzyma. Rozmaitości moralne, literackie i polityczne*, t. II, Paryż 1842 s. 210–211.

⁷⁸ M. Mochnacki, op. cit., t. I, s. 153 — informuje w liście matkę, że jego brat Kamil jada stale w hotelu „Vauban” w towarzystwie m.in. J. Ledóchowskiego, A. Ostrowskiego, W. Zwierkowskiego, A. Jełowickiego i F. Trzczyńskiego.

⁷⁹ Oprócz owych trzech emigracyjnych lokali wiemy też, że kamerdyner Konstancji Górskiej, niejaki Podwyszyński oraz jej służąca Anielka Chmielewska założyli hotelik w Paryżu. Czy jednak prowadzili w nim restaurację brak wiadomości. *Notabene* owa Anielka była częstą rozmówczynią Adama Mickiewicza. Cf. list C.K. Norwida do K. Górskiej [w:] C. K. Norwid, *Pisma wszystkie*, zebrał J. W. Gomułicki, Warszawa 1971, t. X: *Listy 1873–1883*, s. 157.

Słowacki i Mickiewicz. Ten ostatni, wielbiciel kuchni polskiej i litewskiej, był ponoć „bardzo kontent” z potraw tam serwowanych⁸⁰. Często jadał tam też Julian Ursyn Niemcewicz, chwając niską cenę posiłków⁸¹. W kuchni królował niejaki Kowalewski, który przyjechał do Paryża z rodziną Giedroyciów⁸². Nosił on dumny tytuł „przedsiębiorcy stoła”, będąc równocześnie kucharzem, zaopatrzeniowcem i dyrektorem administracyjnym⁸³. W Klubie dość szybko doszło do nieporozumień, a latem 1839 r. nastąpiła pierwsza secesja. Kowalewski przeniósł się wraz z częścią klubowiczów pod nowy adres⁸⁴. Kowalewski miał też kłopoty finansowe, gdyż wielu emigrantów nie płaciło na czas za posiłki. Po roku problem powrócił, nastąpiła kolejna przeprowadzka, a dla wsparcia Klubu uchwalono wśród członków podatek po 5 franków od osoby⁸⁵.

Na krótko powstał też nowy zakład „Cercle Polonais” zwany Cerkllem, o charakterze bardziej demokratycznym. Złośliwi twierdzili, że owa „demokratyczność” sprowadzała się do większego brudu⁸⁶. Kolejna secesja wiązała się z emigracyjnym skandalem wokół towiańszczyzny⁸⁷. W 1848 r. Klub rozwiązano; odrodził się w tymże roku na krótko pod nazwą Zebranie Polskie i w bardzo nielicznym składzie przetrwał do wojny krymskiej. We wszystkich tych instytucjach emigracyjnych ważna była możliwość wspólnego jedania z rodakami. Choć bowiem socjologiczny sens jedzenia mieści się także w fakcie, że zupełnie obcy ludzie mogą jadać wspólnie⁸⁸, to bez wątplenia milej jada się w dobrym towarzystwie. Dlatego też Józef Łoś poświęcił swe skromne emigracyjne oszczędności, by zapisać się „do naszego klubu na obiady. Czuję się bardzo szczęśliwy znajdując się w gronie naszych rodaków”⁸⁹. Jednak z czasem okazało się, że w emigracyjnych sporach „zgodnie zjeść nawet obiadu nie można”⁹⁰.

Element wspólnoty smaku i stołu zdecydował zapewne o sukcesie przedsięwzięcia niejakiej Winiarskiej, pochodzącej z warszawskiej Pragi. Zakochany

⁸⁰ List S. Witwickiego do J.B. Zaleskiego z 2 listopada 1840, [w:] W. Mickiewicz, op. cit., t. III, s. 3.

⁸¹ Cf. np. J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1837–1838*, s. 80.

⁸² Idem, *Dzienniki 1839–1841*, s. 272.

⁸³ A. Witkowska, *Cześć i skandale*, s. 55.

⁸⁴ J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1839–1841*, s. 133, 139–140.

⁸⁵ Ibidem, s. 272 i 414.

⁸⁶ M. Budzyński, *Wspomnienia z mojego życia*, Poznań 1880, s. 318.

⁸⁷ Kolejne secesje i kolejne adresy Klubu Polskiego vide J. M. Rymkiewicz, *Słowacki: Encyklopedia*, Warszawa 2004, s. 212–214.

⁸⁸ G. Simmel, *Socjologia smaku* [w:] *Most i drzwi. Wybór esejów*, przeł. M. Łukasiewicz, Warszawa 2006, s. 275.

⁸⁹ J. Łoś, *Na paryskim i poznańskim bruku. Z pamiętnika powstańca, tułacza i guwernera 1840–1882*, wstęp i oprac. K. Nizio, Kórnik 1993, s. 24.

⁹⁰ J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1839–1841*, s. 120.

w niej żołnierz napoleoński niejaki Guilbert Danelle⁹¹, wracając spod Moskwy poślubił ją, a z czasem zabrał do Paryża, gdzie prowadzili „Hôtel Corneille” przy ulicy St. André des Arts. Kusili w nim Polaków swojskimi smakami⁹². Jeszcze większy sukces odniosła traktiernia polska „U Janka” założona przez służącego rodziny Platerów i jego żonę — dawną służącą księżnej Czartoryskiej. W niewielkim lokalu serwowano „obiadki nader skromne”. Za to w menu nie brakowało zrazów, bigosu, polskiej kaszy, kołdunów, barszczu itp. Serwowano także kluski, które akurat bardzo zaszkodziły Maurycemu Mochnackiemu⁹³. Można było też zamówić oddzielny stół na piętorku i obiadować wśród przyjaciół⁹⁴.

Popularny polski lokal wprawdzie nosił nazwę „U Janka”, ale sukces zawdzięczał talentom kulinarnym Pani Janowej. To ona przyrządzała wszystkie wymienione specjały i dlatego pamiętnikarze wspominają o niej częściej niż o jej małżonku. To zjawisko typowe dla emigracyjnego bytowania kobiet znajdujących się na emigracji. Nie były one wprawdzie liczne⁹⁵, ale ich obecność zmieniała dość istotnie życie tułacze. Powiększały wprawdzie kłopoty finansowe, osłabiały jednak psychiczne konsekwencje emigracji: dopingowały, zmuszały do aktywności, porzucenia politycznych miazmatów i skupienia się na teraźniejszości. W sensie praktycznym kobieta gwarantowała domowy posiłek. Nic dziwnego, że świeżo ożeniony Mickiewicz pisał dumnie, choć zgoła nieromantycznie: „Jestem żonaty. Od tygodnia mieszkam na własnym gospodarstwie i teraz właśnie żona piecze mi kartofle”⁹⁶. Celina Mickiewiczowa, podobnie jak i wiele Polek znajdujących się na emigracji, nie potrafiła gotować. W domu rodzinnym zajmowali się tym kucharze lub kucharki z podkuchennymi⁹⁷. Panie domu jedynie dozorowały służbę i akceptowały *menu*; przy stole nalewały zupę i kroili pieczyście⁹⁸. Jednak na obczyźnie kobiety szybko przyuczały się do nowej roli. Mickiewiczowa co prawda nigdy nie osiągnęła sukcesów w dziedzinie kulinarnej⁹⁹, ale już generałowa

⁹¹ O losach Danellów cf. J. N. Janowski, op. cit., s. 391.

⁹² L. Gadoń, op. cit., s. 198.

⁹³ M. Mochnacki, op. cit., t. I, s. 165.

⁹⁴ J. Łoś, op. cit., s. 39–40. Jadłodajnię Janowej opisał też z dużym sentymentem T. T. Jeż, op. cit., t. II, s. 239.

⁹⁵ Cf. M. Karpińska, op. cit., s. 47.

⁹⁶ A. Mickiewicz, op. cit., t. XV, s. 272.

⁹⁷ W kuchni bardziej ceniono mężczyzn, uważając, że tylko oni potrafią ugotować wyrafinowane potrawy, cf. *Historia kultury materialnej*, t. V, s. 358.

⁹⁸ O roli kobiety w zawiadywaniu sprawami kuchennymi cf. m.in. H. Błędowska, op. cit., s. 220. Także E. Felńska (*Pamiętniki z życia*, seria 2, t. I, Wilno 1858, s. 316) pisała, że „rozporządzenia kuchenne” do niej należały; cf. ibidem, t. II, s. 241 i 295–296.

⁹⁹ Goszczący na kolacji u poety w październiku 1836 r. Eustachy Januszkiewicz (*Wypisy z dziennika E. Januszkiewicza*, [w:] Z. Sudolski, *Tropem detektywa. Studia–materiały–sylwetki*, t. I, Warszawa 2009, s. 197) zanotował: „była tedy pieczeń na zimno, a sos jakoś się nie udał, mleko do makaronu na zupę z rondla wybiegło”.

Benigna Małachowska „sama przyprawia szynki, nadziewa kielbasy, gotuje jajka, piecze baby, placki, zastawia stół”¹⁰⁰. Kobiety dbały też o przestrzeganie obyczajów i tradycji, także w kuchni. Tak rozumiała swe zadanie pani Szokalska. Choć Niemka z pochodzenia, „instynktem odgadła”, że kuchnia polska to ów „rzeczywisty Feniks we Francji”. Gotowała więc po polsku dla męża i grona jego przyjaciół. W ich domu w Saint Reine w Burgundii pachniało zrazami, pierogami z mięsem i barszczem ukraińskim. Szokalska do polskich specjałów przekonała ponoć wielu mieszkańców tej burgundzkiej miejscowości popularyzując bigos hultajski i chrzan zwany tam „polską musztardą”¹⁰¹. Nawet po latach wspomniano też odwiedziny u państwa Lisieckich, gdzie żona, Litwinka, przyrządzała wyborne kołduny¹⁰². Uwielbiający polskie smaki Mickiewicz pisał zaś do Karoliny Nakwaskiej chwając „zraziki owe i barszcze rączkami Pani przyprawne, na których wspomnienie (to jest i barszczu i rączek) rad bym Leman przeskoczyć”¹⁰³.

Szczególnie cenna stawała się jednak obecność kobiet w czasie świątecznym. Wtedy to tradycyjne potrawy otaczał szczególny ceremoniał, nabierały one symbolicznego znaczenia. Spotkanie przy stole łagodziło biedną emigracyjną codzienność, tęsknotę i beznadzieję¹⁰⁴. Zresztą w polskiej kulturze szlacheckiej uczta zajmowała miejsce wyjątkowe. Wieńczyła wszystkie ważne wydarzenia od chrzcin po pogrzeby, uświetniała wizyty, wyprzedzała pożegnania. Budowała związki, potwierdzała przynależność wspólnotową¹⁰⁵, podtrzymywała hierarchię, była ważnym elementem tradycji, stanowiła element pożądaney rozrywki, wreszcie — co oczywiste — pomagała zaspokoić głód¹⁰⁶. Szczególną pozycję uczty w narodowym kanonie tożsamości dostrzegał Niemcewicz pisząc: „bo Polak jest szczególnie biesiadniczym”¹⁰⁷. Nic dziwnego więc, że uczutowano pod każdym pretekstem: z okazji przyjazdów i wyjazdów, imienin, urodzin, rocznic narodowych itp.¹⁰⁸ Nawet w dalekiej Afryce Północnej, w Oranie, stacjonujący tam Polacy z francuskiego

¹⁰⁰ S. Duchńska, *Wspomnienia z życia generalowej Małachowskiej*, Sambor 1896, s. 82.

¹⁰¹ W. Szokalski, *Pamiętniki*, wyd. R. Wierzbicki, t. III, Warszawa 1928, s. 7–8.

¹⁰² J. N. Janowski, op. cit., s. 450.

¹⁰³ A. Mickiewicz, op. cit., t. XV, s. 512.

¹⁰⁴ Cf. H. Żaliński, *Święta Bożego Narodzenia w życiu Wielkiej Emigracji*, [w:] *Z Kolendą przez wieki. Kolędy w Polsce i krajach słowiańskich*, red. T. Budrewicz, S. Kozłara i J. Okoń, Tamów 1996, s. 529–536.

¹⁰⁵ G. Simmel, op. cit., s. 275.

¹⁰⁶ O miejscu jedzenia i uczty w ziemiańskim rozkładzie dnia cf. M. Giergielewicz, op. cit., s. 396–398.

¹⁰⁷ J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1837–1838*, s. 269.

¹⁰⁸ Np. obiadem uczta część emigracyjnego środowiska przyjazd do Paryża J. Zaliwskiego (cf. M. Mochnacki, op. cit., t. I, s. 121), pobyt deputowanego W. Zwierkowskiego w Besançon (S. Konarski, op. cit., s. 139), imieniny Tadeusza Mostowskiego (J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1835–1836*, s. 374) czy rocznicowe 29 listopada (ibidem, s. 391).

korpusu ekspedycyjnego wydali ucztę polską na cześć Bernarda Potockiego. Był barszcz, pieczeń i naleśniki¹⁰⁹.

Udziału kobiet w organizacji świątecznych uczt nie można przecenić. Gwarantowały one tradycyjne potrawy, w których „wspomnienia były pieprzem i rodzynkami”¹¹⁰. Organizacją takich uroczystości zajmowały się przede wszystkim panie ze znacześniejszych domów, często w ten sposób wspierając polityczne aspiracje mężów. W Paryżu ks. Anna Czartoryska, w Brukseli generałowa Amelia Skrzynecka, w Londynie profesorowa Józefowa Szymrowa. Także na prowincji zbierano się podczas świąt w domach, w których kuchnia była domeną Polki, np. w Fontainebleau, a później w Tuluzie, w domu generałostwa Małachowskich. Generałowa bowiem pilnowała, by na wigilię zawsze „spożywano migdałową polewkę, łamano pospołu opłatkiem; siana nie brakło nigdy pod obrusem”¹¹¹.

Pierwsze emigracyjne święta były jeszcze bardzo skromne. Wieczerec wigilijną 1831 r. ks. Adam Czartoryski spożył w otoczeniu dwunastu rodaków mieszkających w Anglii, w londyńskim klubie Sussex Chambers. Z braku opłatka dzielono się bułką¹¹². Równie smutno było w Niedzielę Wielkanocną 1832 r. w Besançon. Wówczas to 70 podchorążych i akademików na święcone miało: 1 szynkę, 6 pierogów, 30 jajek, 2 litry wódki i 5 butelek wina¹¹³. Z czasem było jednak lepiej. Już święcone zorganizowane przez ks. Annę Czartoryską w Paryżu w roku 1832 nie tylko zgromadziło bardzo wielu emigrantów, ale też poczęstunek był typowo polski. Były kołduny, barszcz i nieznanne we Francji naleśniki z konfiturami, a przede wszystkim „zrazy zupełnie takie jak u Babuni” — wspominał Słowacki¹¹⁴. Kolejne święta organizowane przez ks. Czartoryską, były jeszcze bardziej okazałe i zgromadziły wielu gości¹¹⁵.

W Paryżu Wigilie i Święcone organizowano też w Klubie Polskim. W 1839 r. podzieliło się w nim tradycyjnym jajkiem 130 osób. Przeważająca ich część nie zapłaciła składek na ten cel, choć przysłała z całymi rodzinami, by najeść się do syta, a nawet zabrać ze sobą część wiktuałów. Nadmierną obfitość tego przyjęcia, nieprzystającą emigrantom, ganił zresztą Niemcewicz¹¹⁶.

W Londynie otwarty dom profesorstwa Szymrów stał się niemal instytucją; tu spotykano się we wszystkie święta, nawet rychło po śmierci gospodyni.

¹⁰⁹ J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1836–1837*, s. 9.

¹¹⁰ J. Słowacki, *Pamiętniki: Listy do matki*, s. 123.

¹¹¹ S. Duchcińska, op. cit., s. 82.

¹¹² J. U. Niemcewicz, *Pamiętniki. Dziennik pobytu za granicą*, t. I: 1831–1832, Poznań 1876, s. 373–374. Później już opłatek był stałym elementem wigilii tułaczycy cf. idem, *Dzienniki 1835–1836*, s. 221.

¹¹³ A. Potrykowski, op. cit., t. I, s. 121.

¹¹⁴ J. Słowacki, *Pamiętniki: Listy do matki*, s. 32.

¹¹⁵ J. Pezda, *Ludzie i pieniądze. Finanse w działalności Adama Jerzego Czartoryskiego i jego obozu na emigracji w latach 1831–1848*, Kraków 2003, s. 175.

¹¹⁶ J. U. Niemcewicz, *Dzienniki 1839–1841*, s. 66.

Zagubiony w kwestiach kulinarnych profesor miał niemały kłopot zastępując małżonkę w krojeniu mięsa i podawaniu gościom talerzy. Uciekł się więc do pomocy sąsiadki, *notabene* znanej z radykalnych poglądów i wątpliwej konduity Marianny Dembińskiej. Stołownicy mieli usłyszeć wypowiedziane wówczas szeptem pełne ulgi, ale i wielce dwuznaczne zdanie wypowiedziane przez Szymkę: „To ja już będę rznął, a Pani będziesz dawała”. Powtarzano sobie tę anegdotkę z niemałym rozbawieniem¹¹⁷.

Spotkania przy wspólnym stole skłaniały do szczególnej egzaltacji narodowej. Można bowiem cynicznie, ale i chyba trafnie powtórzyć za Kazimierzem Wyką, „iż rodacy wtenczas wznoszą najgłośniejsze okrzyki patriotyczne, kiedy się dobrej (a nawet złej) wódki napiją”¹¹⁸. Taką atmosferę przekazał też Joachim Lelewel relacjonując obchody rocznicy wybuchu powstania listopadowego w Brukseli w 1834 r.: „Obchód nasz skończył się tem, że kilkunastu było u Tyszkiewicza, gdzieśmy jedli i pili, a potem podpisali manifest, czyli akt wiary polityczno–narodowej, któryśmy przesłali do Francji”¹¹⁹.

„Nasze uczty połączone są [...] ze smutkiem. Łzy pijemy w naszych kielichach, i kielichy są pełne goryczy” — notował Słowacki¹²⁰. Uczty bowiem z coraz większym trudem przysłały gorycz codziennego bytowania. Kureczyły się skromne oszczędności i zasoby wywiezione z kraju, rządy Francji i Anglii zmniejszały wsparcie, rodziny w Polsce coraz mniej chętnie wysyłały pomoc. W życiu emigracyjnym pojawiała się nowe zjawisko — post, a potem głód. Na początku najczęściej cierpieli najbiedniejsi, którzy przyjeżdżali z pustą kieszenią i potrzebowali czasu by znaleźć zajęcie. Potem bieda stawała się doświadczeniem wielu. I tak w 1833 r. Hieronim Kajsiwicz odżywia się już tylko „maronami i chlebem”¹²¹. Emigranci sięgają po pokarmy dotąd odrzucane — pałaszują baranie nóżki, ale też szczególnie tanie ostrygi¹²². Nawet Mickiewicz, amator zrazów i barszczu, wspomaga skromny budżet żywiąc rodzinę w czasie wakacji w Langrune (dep. Calvados) zbieranymi przez dzieci na plaży krabami, małżami i ostrygami¹²³. Emigracyjne wspólnoty urządzają też grzybobrania lub łowią ryby¹²⁴. W podobnej trudnej sytuacji czasem przejściowo, a czasem na dłużej, było wielu innych Polaków. To nie przypadkiem instytucja pomocowa na emigracji nosiła nazwę „Czci i chleba”,

¹¹⁷ L. Niedźwiecki, *Listy wybrane z lat 1832–1839*, oprac. S. Makowski, Warszawa 2009, s. 338–339.

¹¹⁸ K. Wyka, „*Pan Tadeusz*”. *Studia o poemacie*, Warszawa 1963, s. 296.

¹¹⁹ J. Lelewel, op. cit., t. II, s. 58.

¹²⁰ J. Słowacki, *Pamiętniki: Listy do matki*, s. 65.

¹²¹ A. Mickiewicz, op. cit., t. XV, s. 239.

¹²² J. N. Janowski, op. cit., s. 478. Oczywiście wśród emigrantów byli i tacy, którzy od początku chętnie jadaliby ostrygi np. S. Konarski, op. cit., s. 169.

¹²³ M. Gorecka, op. cit., s. 45.

¹²⁴ J. Łoś, op. cit., s. 41; L. Drewnicki, *Za moich czasów*, wstęp J. Dutkiewicz, Warszawa 1971, s. 252; J. N. Janowski, op. cit., s. 478.

odwołując się do dwóch symbolicznych braków w wychodźczej rzeczywistości. Słowacki zaś wzdychał „Najpiękniejszą religią na świecie byłaby sekta bezjedzących”¹²⁵. Wiele tu romantycznej stylizacji, ale ciekawe, że pojawiała się ona, gdy poeta borykał się z poważnymi kłopotami finansowymi¹²⁶.

Głód nie był doświadczeniem jednoznacznym i jednorodnym. Znacznie trudniej mówić o nim sprowadzając to odczucie do wspólnego mianownika. Głód padał w różnych okresach i z różną intensywnością, był też różnie odbierany, wywoływał rozmaite reakcje.

Szymon Konarski uosabiał doświadczenie głodu jako karę¹²⁷. Pijaństwo, rozrzutność, hazard, niemoralne prowadzenie skutkowało szybko utratą skromnych funduszy. Straszliwy głód stał się też doświadczeniem wyrzuconych z emigracyjnej wspólnoty; jak ten towarzyszący Teofilowi Pietraszewskiemu w Londynie. Złapany na denuncjacji i współpracy z ambasadą rosyjską, wzgardzony i pozbawiony wsparcia rodaków, żył on na ulicy i nic nie jadł po kilka dni¹²⁸. Taki głód czasem był oczyszczający, miał w sobie coś z postu, mobilizował i czasem skutkowało zmianą osobowości.

Głód bywał jednak również traktowany jako forma ofiary¹²⁹. Tak pojmował go Seweryn Goszczyński pisząc w wierszu „Biada nam”:

Nasze stoły lśnią wytworem,
Drogi w naszych szklach napitek;
Czy to rano, czy wieczorem
Nasze ciała tuczy zbytek;
A najlepsi w naszym rodzie
Po więzieniach schną o głodzie:
Biada nam! że dziś tyjemy,
Kiedyś ciężko opuścimy¹³⁰.

Gdy w 1854 r. poeta doznał nędzy i braku pożywienia, traktował to doświadczenie jako krzyż, ale też i zobowiązanie wiernego „trwania na stanowisku”.

¹²⁵ J. Słowacki, *Pamiętniki: Listy do matki*, s. 424–425.

¹²⁶ Podobnie pisał też Z. Krasiniński (op. cit., t. I, s. 67): „Jaka to głupia inwestycja jeść, po co, na co?”. W tym wypadku jednak to czysta stylizacja. Cf. I. Jokieli, *Romantyk je obiad i wychowuje dzieci* [w:] *Codziennosc w literaturze XIX (i XX) wieku. Od Adalberta Stiftera do współczesności*, pod red. G. Borkowskiej i A. Mazur, Opole 2007, s. 213–226.

¹²⁷ I. Jarosińska, *Kuchnia polska i romantyczna*, Kraków 1994, s. 202. Wedle autorki głód zawsze jest najstraszniejszą karą, również dlatego, że odbiera ludziom człowieczeństwo.

¹²⁸ BPP, rkps. 597, Ogól emigracji polskiej w Londynie, k. 1339–1341 i 1347.

¹²⁹ E. Nowina-Sroczyńska, *Arkadia i apokalipsa. O polskim ucztowaniu i polskim głodzie*, [w:] *Smak biesiady. Antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesnej*, Ożarów 2000, s. 87.

¹³⁰ S. Goszczyński, *Dzieła*, s. 46. Podobny stosunek do jedzenia charakteryzował rodzinny dom Jadwigi z Działyńskich Zamoyskiej. Jeść dla smaku uważano tam za zdradę wobec Ojczyzny, cf. J. Zamoyska, op. cit., s. 38, 44–45, 48–49, 110–111.

W tym zgnębieniu i dramatycznym doświadczeniu całkowitego niedostatku pożywienia Goszczyński i Konarski odnajdują wspólny mianownik. Był nim tytoń. Przed powstaniem palenie tytoniu, głównie w fajkach z długimi orientalnymi cybuchami, było często spotykane w szlacheckich dworach. Ojciec Joachima Lelewela¹³¹ i teściowa Ewy Felińskiej¹³², podobnie jak Adam Mickiewicz¹³³ i wielu innych, palili nałogowo. Wspólne palenie cygar było rytuałem po proszonych koczach, a w wielu dworach były nawet specjalne palarnie¹³⁴.

Na emigracji namiętność tytoniowa wybuchła ze wzmożoną siłą. Fajka czy cygaro stały się nierzadko kompensatą jedzenia, substytutem przyjemności¹³⁵. W największej biedzie Konarski zapisuje „Kręcę się cały dzień za tytuniem” i zbiera niedopalone cygara ze spluwaczki, kraje je by choć uzbierać pół fajki na dzień¹³⁶. Zaś Goszczyński w największej biedzie potrafił wydać tyle samo na chleb, co i na tytoń¹³⁷.

Z czasem znikwały duże skupiska Polaków na emigracji, pierwsze pokolenie wychodźców wymierało, ich dzieci wtapiały się w otaczającą ich rzeczywistość. Ulotniły się zapachy i smaki polskich potraw, znikła duma z ich wyjątkowości, wygasły związane z nimi emocje.

Cabbage vs. Oysters:

Culinary Longings of the Post–November Uprising Polish Émigrés in France

After the defeat of the November Uprising, a large number of the Polish military and numerous politicians escaped to the West. Many of the former insurgents left Poland for the first time in their lives. Their unease about the future was further aggravated by the feeling of cultural alienation. Frequently, the émigrés knew not the language and were surprised by the differences in the customs; in particular with respect to the cuisine. Since assimilation was not sought, their feeling of alienation only grew. Initially, the pain of defeat and moral chaos often found solace in alcohol. Attempts at regaining equilibrium usually encompassed remembrances of the idealized mother country, the myth of Polishness. This mechanism elevated the most simple of the symbols, immediately comprehensible by everybody. One of these was the Polish cuisine — the domestic taste of the cabbage dish, borscht or the

¹³¹ P. Lelewel, *Pamiętniki i dziennik domu naszego*, wyd. I. Lelewel–Friedmannowa, Wrocław 1966, s. 21 i 45.

¹³² E. Felińska, op. cit., s. 207.

¹³³ I. Domejko, op. cit., s. 59; A. Niewiarowicz, *Wspomnienia o Adamie Mickiewiczu*, Lwów 1878, s. 72–73.

¹³⁴ S. Konopacki, *Moja druga młodość, z niewydanych pamiętników (1816–1826)*, t. I, Warszawa 1900, s. 17.

¹³⁵ F. Braudel, *Kultura materialna, gospodarka i kapitalizm XV–XVIII wiek*, t. I: *Struktury codzienności. Możliwe i niemożliwe*, przeł. M. Ochab i P. Graff, Warszawa 1992, s. 220.

¹³⁶ S. Konarski, op. cit., s. 160; 105 i 321.

¹³⁷ S. Goszczyński, *Dziennik Sprawy Bożej*, t. I, s. 351.

zrazy. Not only would such food gratify their culinary likings, but provide the chance for a symbolic return home, to the families left behind, and to the dear memories. Modest conditions of living also pushed towards the keeping to Polish type of cooking — in order to economize, the émigrés often created common households, where familiar dishes were prepared collectively. Presently, Paris witnessed the opening of several cafeterias which served Polish food, soon to become important centres of the Polish life. Religious holidays belonged to the brighter moments in the gloomy emigrant's lot. Efforts were made to spend these days together, and in a traditional manner. The organization of the festivities usually went to the few women in the émigré circles, and it was due to their energy that the traditions were kept and observed. Nevertheless, poverty and even hunger was common among the émigrés. These factors would force changes in the diet and the acceptance of dishes previously rejected, for instance: oysters. Some of the emigrants associated hunger with moral cleansing, and considered it divine punishment for extravagant life, for treason. Albeit, with the passing of time, the worsening of the economic conditions, social pressure towards assimilation, and the internal tensions within the Polish emigration in France resulted in the diminishing of the collective culinary experience.